

**UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DARI TEMPE KACANG  
LENTIL MERAH (*Lens culinaris Medik.*) DENGAN  
METODE DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil)**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna menempuh Tugas Akhir pada  
program S-1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada

**ILHAM NANDA RAUDOH  
31116171**



**STIKes BAKTI TUNAS HUSADA  
PROGRAM STUDI FARMASI  
TASIKMALAYA  
2020**

## ABSTRAK

Tempe merupakan produk pangan tradisional khas dari Indonesia hasil fermentasi dari kacang – kacangan. Kacang lentil merah (*Lens culinaris* Medik.) kaya akan kandungan polifenol dibandingkan dengan *legume* utama lainnya ini memiliki potensi antioksidan. Oleh karena itu kacang lentil merah memiliki potensi menjadi tempe yang baik sebagai makanan fungsional. penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan makanan fungsional yang memiliki daya terima yang baik. Kacang lentil Merah (*Lens culinaris* Medik.) difermentasikan dengan berbagai variasi konsentrasi ragi *Rhizopus oligosporus* 1%, 1,5%, 2% (b/v) kemudian dilakukan uji hedonik untuk menentukan daya terima produk terbaik kemudian melakukan pengujian aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kacang lentil bisa dijadikan produk pangan fermentasi tempe yang memenuhi syarat SNI 3144,2015 terhadap warna, aroma, dan tekstur diversifikasi tempe yang memenuhi syarat adalah produk 1,5% memiliki respon kesukaan tertinggi dengan aktivitas antioksidan sebesar 374,81 ppm.

**Kata Kunci** : Kacang lentil merah (*Lens culinaris* Medik.), fermentasi, ragi *Rhizopus oligosporus*, Antioksidan, DPPH (2,2 difenil-1-pikrilhidrazil).

## ABSTRACT

*Tempe is a traditional Indonesian food product that is fermented from nuts. Red lentils (*Lens culinaris* Medik.) Rich in polyphenols compared to other major legumes, they have antioxidant potential. Therefore, red beans have the potential to be good tempeh as a functional food. This study aims to produce functional food that has good acceptance. Red lentils (*Lens culinaris* Medik.) Were fermented with various variations in the concentration of *Rhizopus oligosporus* yeast 1%, 1.5%, 2% (w / v) then a hedonic test was carried out to determine the best product acceptability and then tested its antioxidant activity. using the DPPH method. (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). The results showed that lentils can be used as fermented tempeh food products that meet the requirements of SNI 3144.2015 for color, aroma, and texture of the type of tempe that meet the requirements, namely 1.5% of the product has the highest preference response with antioxidant activity 374,81ppm.*

**Keywords:** Red lentils (*Lens culinaris* Medik.), Fermentation, *Rhizopus oligosporus* yeast, Antioxidant, DPPH (2,2 diphenyl-1-picrylhydrazyl)